

Sauce Hollandaise klassische Art



[Weitersagen](#) [Seite drucken](#)

Zutaten

4 EL Wasser oder Weißwein

½ TL gekörnte Brühe

4 Eigelb

1 Msp Stärke

120 g Butter

Zitronensaft

Salz

Pfeffer

Zubereitung

4 EL Brühe aus ½ TL gekörnter Brühe herstellen und abkühlen lassen.

Eigelb mit Flüssigkeit und Stärke schaumig schlagen, nach und nach die Butterflocken einarbeiten.

Wenn die Soße stockt, würzen und mit Zitronensaft abschmecken.

Spargel mit Krabben-Hollandaise